ソアレ レッド (2019)

9316936

ドメーヌ・ヴィナルテ

ルーマニア



仕様

地域： ルーマニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのあるルビー色。ノーズはチェリーとブルーベリーが開き、花の要素を伴い、典型的な石灰質を背景に、ほのかなタバコ、ナツメグと少しのシナモンを含む。ドライだが、濃厚で滑らか。唾液腺を刺激する酸味、しっかりとしたストラクチャーとタンニンを持ち、上質なスパイスを伴い、ジューシーな核が包み込む。バルサミコのような風味豊かな後味が長く続き、シナモン、ナツメグ、チェリーなどのスパイスのニュアンスとほのかなミントが感じられる。この先20年は熟成するような逸品。
合う料理 鳩の胸肉（赤いプラムとビーツピュレ添え）、鴨モモ肉のパスティーリャ（プルーン、スパイス添え）、仔牛レバー（クレーム・ド・カシス、赤ワインリゾット添え）、鴨胸肉のロッシーニ風（ダークチョコレートソース、セロリピュレ添え）、 仔牛リブ（アミガサタケ添え）
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

畑/ 醸造/ 熟成 スンブレシュティ

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp